Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Paelha Mista de Surimi

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- ½ emb. de Delícias do Mar Pescanova
- ½ emb. de Delícias em Forma de Lagosta Pescanova
- ½ emb. de Lombinhos do Mar Pescanova
- 4 Camarões Vannamei Pescanova
- 50 g de amêijoa com casca
- 1 linguiça
- 250 g de arroz
- 1 c. de sopa de açafrão q.b.
- 1 dl de azeite
- 1 pimento verde pequeno
- 1 pimento encarnado pequeno
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 4 tomate cherry
- ervas aromáticas frescas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
394,7 Kcal	**44,7** g	**12,5** g	**18** g

Preparação

1. Escalde o camarão em água e sal. Reserve e coe o caldo. Junte o açafrão.

2. Numa frigideira aqueça o azeite e frite a cebola, o alho laminado, os pimentos em tiras, a linguiça em rodelas e o tomate. Junte as variedades de surimi, as amêijoas e o camarão.

3. Prepare o arroz como se estivesse a peparar um risoto. Vá adicionando uma concha de caldo quente a seguir ao arroz ter absorvido a anterior, até ficar cozido e húmido.

4. Envolva os ingredientes com o arroz e reserve alguns para decorar.

5. Sirva com ervas aromáticas frescas e gomos de lima.

Produtos Associados

Delícias do Mar Sem Glúten

450 g

Delícias com Forma de Lagosta

255 g

Lombinhos do Mar

250 g

Camarão Vannamei Extra 24/40

800 g

Camarão Vannamei Grande 40/48

800 g